

実績報告書

1 事業名 イタリア野菜でガッツリ儲かる農業の推進プロジェクト

2 実施期間 令和7年4月21日～令和8年3月23日

3 事業内容

(1) 事業の目的・概要

輸入品が多く、高単価が期待できるイタリア野菜の産地化のため、昨年度から引き続き、栽培技術の確立、プロモーション活動や販路拡大等マーケティング活動、さらには生産体制の強化を行う。

特産品としてブランド化されている矢掛産「リーキ」に続き、各種イタリア野菜の高品質安定生産を目指すとともに、多彩な販路開拓を推し進め、イタリア野菜産地としてのブランドを確立する。

さらには、このプロジェクトが、矢掛町の観光コンテンツの一つとして、また地域コミュニティ活性化の一助となる等、地域への貢献を目指す。

(2) 事業の流れ・実施事項

1) 栽培技術体系の確立

有望と考えられたサンマルツアーノ系統トマトの品種比較、ビステッカナスの生産性向上対策、ブランド化を目指すフェネルの高品質生産、カーリーケールの収量向上、ダルディーボ等の新品目開発を目的とした栽培実証を行った。さらに、夏季の高温対策や品種動向の情報収集のため、種苗会社農場（埼玉県）への視察調査を実施した。

① 栽培実証結果、成果

品目	実証結果、成果
イタリアントマト（サンマルツアーノ系統）	昨年、購入者に好評であった「リゼルバ」の種苗入手が不可能となったため、2品種を新たに導入し、比較実証を実施。しかし、酷暑の影響で、8月以降の収量低下が顕著であった。販売先の料理店等からの需要は多かったものの、経営的に考えると、作型、品種の再検討が必要である。
イタリアン丸ナス	接ぎ木、剪定管理の徹底により、品質・収量とも向上した（昨年比140%）。専用出荷箱をつくり、次年度から本格的に市場出荷を目指す
フェネル	昨年は、1月中旬以降の品質低下が顕著で、出荷が安定しなかった。本年度は、ハウスを活用し、温度管理等の工夫により、厳冬期にも安定した出荷栽培を行うことが出来た。しかし、2月中旬以降、病害被害が増え、対策が必要である。
カーリーケール	本年は、ハウス施設の活用による高品質多収栽培に取り組み、昨年より20%以上増収、2月10日までで210kg/aの収量を上げることができた。一方、露地栽培では1月以降、寒波の影響でほとんど収穫はできなかった。販売面では、県内市場で好調、施設栽培を前提として栽培拡大に努めたい。
カーボロネロ	露地栽培を進めているが、1～2月の低温により冬季間の収量

	は激減、経営的に安定させるには、厳寒期の霜除け対策の検討が必要である。料理店や試食会等では人気のある葉物野菜であるが、市場での販売はなぜか限定的。
ルーコラ・セルパティカ	イチゴのプランター栽培施設を活用して栽培。定植後の高温（9～10月）により、収穫時期が遅延し年内の収量・品質が低下した。今後、高温対策が急務となる。
プレコーチェ	9/17, 9/30の2回、ハウス施設へ定植し栽培、収穫時期はそれぞれ12/2～12/25、1/5～2/6であった。生育の不揃いが目立ち、収穫率は83%とまずまずだが、正品率は73%と低いうえ、ボリューム的にも280gとやや物足らなかった。ハウス栽培を前提とした場合、経営的に見て導入は難しい。
ダルディーボ (新品目)	畑で株養成後、掘上げて水耕軟白処理する珍しい作物で、輸入品が多い、高級イタリア野菜である。去年は、初秋の高温により、株養成に失敗し、生産を断念したが、今年は、栽培改善により、試験販売まで行うことができた。軟白中の病害発生、作業の効率化等の課題が残るが、販売先の料理店からは、高評価を得、次年度の購入希望も受けている。
カリフローレ (新品目)	定植期（9月上旬）の高温により、生育遅延し、目標としていた12月出荷が一部しかできなかった。品種や作型の検討が必要。直売所での販売は良好であった。
ハーブ類	6種類のハーブを栽培し、料理店等へのサンプル提供や販売を行った。その中でバジルは需要も多く、収量も550g/m ² とかなり認められたが、べと病が多発、枯死株も目立った。料理店からはタイムやミントもかなり要望があったが、収穫調整の煩雑さ、鮮度保持の課題が残され、定着には課題が多い。

② 情報収集：トキタ種苗大根農場（埼玉県）視察調査 11月14日

- ・見本となるメーカーの農場を視察することにより、矢掛町のイタリア野菜の作柄のレベルを確認することができた。メーカーの農場と遜色のない出来の作物も多く、技術向上の一定の手ごたえもあった。しかし、一部の品目で、生育の遅れや生育が劣るものもあり、改善の必要性も感じた。
- ・夏期の高温を恐れて秋冬野菜の播種期を遅らせる傾向にあるが、今回の調査から、適期に播種し、根張りのよい苗をつくり、適期定植し、確実に活着させることが重要ということがわかった。高温対策として、生物資材の活用など、いくつか試すべき情報も得ることができた。

2) マーケティング

多彩な販路開拓と直販の効率化のため、新たに SNS を活用した受注販売体制の整備、地元販売強化のため販路開拓、万博イタリア館での PR 活動、岡山市内での試食会（出張テーブルクロス）、さらには市場やイタリア野菜取扱い業者へのプロモーション活動等を行った。

○直販強化

SNS（Instagram, Facebook、公式LINE）の活用を開始、これにより、購入者とのコミュニケーションがスムーズにとれるようになった。JA から生産情報の提供と購入者の要望等がリアルタイムで交換でき、効率的な受注管理構築に向け前進した。現時点で新規に料理店 9 件、一般消費者 30 件の購入者確保ができた。さらには、プロモーション活動によりイタリア野菜取り扱い業者との取引を始めることができた

○地元（県内）販売の強化

- ・直売所等・・・矢掛町だけでなく、新たに笠岡、総社、玉島の JA 直売所で販売を開始した。売れる品目は限られている上、価値相応の単価で売れないものもある。ポップの工夫や PR 方法を改善する必要がある。
- ・交流施設との連携・・・地元交流施設「矢掛町家交流館」と連携し、イタリア野菜の販売だけでなく展示やランチへの使用等を通じ、町内外への PR、需要の掘り起こしを行った。
- ・市場・・・岡山市場、倉敷市場へのカーリーノケール、カーボロネロの出荷を本格化、順調な販売を行うことができた（約 2 月 10 日時点で 300kg、35 万円）。ビステッカナスの県内市場出荷も開始した。
- ・10 月オープンした宿泊施設「やかげ一譚」、交流施設「矢掛宿」へのイタリア野菜供給、メニュー開発支援等を行った。

○プロモーション活動

- ・大阪中央卸売市場（11 月 15 日）・・・大阪中央青果株式会社蔬菜部および仲卸業者に対し、当プロジェクトの取り組みを紹介し、フェネルやリーキの販売 PR、カーリーノケールやカーボロネロ等の販売方法、有望と思われる品目等について聞き取り調査を行った。
- ・3 月 9～10 日、新駐日イタリア大使に、プロジェクトや生産している野菜の紹介等、PR のため訪問し、引き続き連携してイタリア野菜の PR を行っていくことを確認した。

○PR 活動

- ・「岡山桃太郎空港エアポートフェスタ 2025」（7/26）・・・夏野菜の販売、プロジェクトの紹介を行った。
- ・「岡山出張テーブルクロス」（12/3）・・・岡山市西川テラスで市場関係者、料理店等関係者 17 名を集めて開催。矢掛町のイタリア野菜の展示、紹介。さらには、町産野菜を使った料理の試食会、野菜販売を行った。
- ・「新宿高島屋 おかやま矢掛マルシェ」（1/17～18）・・・町産イタリア野菜の直売、PR、料理教室等を開催。1,000 名以上の方が来場し、試食、野菜購入、アンケート等を行った。
- ・万国博覧会のイタリア館での野菜畑を設置（6/5～12）、さらに、正面エントランスで産地紹介など PR に努めた。さらに、大使館に町長とともに訪問、大使へ PR としてイタリア野菜を献上した。

① 生産体制の強化

生産体制の強化と生産拡大を目指し、「イタリア野菜部会」を設立した。また、栽培強化のため講習会や巡回指導を行った。

- ・「イタリア野菜部会」の設立・・・6月25日設立総会を開催、21名の会員により活動をスタートした。
- ・栽培講習会の実施・・・夏野菜（トマト、ナス）を4/18、秋冬野菜を7/31に開催し、技術指導、実証活動の確認を行った。
- ・7月25日、取り組みを地域内にPRするため、料理教室（トマトの加工等）を開催した。
- ・イタリア野菜に興味を持ってもらうため、カーボロネロ等の苗を5小学校に配布し栽培してもらった。また、食育の取組として1月21日に川面小学校で、2年生16人とともにイタリア野菜を載せたピンサをつくり、会食を行った。
- ・「第2回矢掛町テーブルクロス」・・・2/8、JA矢掛支店で開催。料理人や流通関係者と町民、生産者との体験型交流イベントとし、イタリア料理の試食や野菜販売、イタリア野菜畑の展示、収穫体験ツアー等を行い、町内での認知、生産者の意欲向上、産地PRを図った。さらに、「栽培講習会」を開催し、栽培技術だけでなく、事業の取り組みや、栽培状況を紹介し、新規栽培者掘り起こしにも務めた。（来場者：約500人）

(3) これまでの成果・効果、今年度事業終了後の成果・効果の見込み

評価指標	評価方法	目標	実績
栽培マニュアルの作成	作成品目数	4品目	3品目
プロモーション	プロモーション箇所数	4市場、20店舗	3市場、12店舗
イベントの参加	回数	3回	5回（万博、岡山空港、岡山出張テーブルクロス、新宿高島屋、矢掛町テーブルクロス）
生産者の拡大	生産者数	生産者13人（うち新規栽培者2名）	14人（内新規栽培者3名）
生産者の意識変容	生産者への意識変容についてアンケート	「栽培意欲が高まった」の回答率：80%	意欲が高まった71%
適切な栽培や販売	生産者への聞き取り	「よく理解できた」回答率90%	よく理解できた70%
有望品目の選定数	実証やマーケティングによる選定数	12品目	7品目
販売先の拡大	直販料理店数	25店舗	21店舗
地域イベントへの出品等によるPR	メディア等での広報回数	4回	山陽新聞 6/26, 11/17 朝日新聞 6/7 中国新聞 1/18

(4) 今後の課題・展開等

次年度以降も、引き続き次のとおり取り組みを強化します。財源については、自主財源含め検討中です。

① 生産安定、品質向上

- ・トンネル栽培の普及・・・主力となる秋冬野菜の生産安定のためには。導入コストが比較的安価な背の大型トンネルの導入が有効と考えられ、導入、普及を進めたいと考えています。
- ・高温対策・・・近年の夏から初秋にかけての高温が生育に大きく影響を及ぼしている。その対策として苗生産技術の改善、定植後の遮光等の対策を検討します。

② ブランド品目の育成

ブランド化されているリーキに続き、2品目程度の育成を目指します。候補として、フェネル、ダルディーボ等を考えており、大都市市場への出荷を目指します。

③ プロモーション活動の強化

料理店や流通業者へのプロモーション活動が重要と考え、強化します。また、実需者のニーズを調査し、作型や新品目導入など生産に活かしていきます。

④ 自発的な生産者組織の育成

自発的、前向きに活動する生産者組織の育成が重要と考えます。このため、生産者が中心となったイベント開催や販路開拓も計画する必要があると考えます。そして、新規栽培者の確保を目的とした、実践塾なども検討してまいります。

(5) 県民局との連携による効果

① 技術指導、情報収集の強化

2年間継続した事業採択により、普及指導センターからの技術支援、事業部農畜産物生産課等から情報提供、事業推進の支援を受け、取り組みを効果的に行うことが出来た。

② 効率的な事業推進

県民局農林水産事業部はもちろん事業審査会、中間報告会での審査委員の方々からの助言、アドバイスにより、随時、客観的な見直しができ、より効果的な取り組むことが出来た。

4 参考事項・資料

収支精算書見込又は収支（変更）予算書※

（収支（変更）予算書※は補助金交付申請書または補助事業変更承認申請書に添付した収支（変更）予算書のこと）

写真（データでも提出）

5 次年度以後の事業展開

次年度の事業展開	事業展開の方向性 (以下のチェック欄のいずれかに「✓」を記入してください。)
	<input checked="" type="checkbox"/> 提案団体の自主事業として収益を得て継続・拡大していくことを目指す。 <input type="checkbox"/> 備中地域みらいづくり支援事業として事業を継続しつつ、次々年度の自主事業化へ備える。 <input checked="" type="checkbox"/> その他（矢掛町と協力し、振興に努める）
	中期的な目標を実現させるための具体的な事業の内容
	・PR、プロモーションを継続し、販路拡大、ブランド強化を図る。 ・栽培マニュアルの作成と指導強化。 ・生産者の募集と有望品目の生産拡大をすすめる。

令和7年度備中地域みらいづくり支援事業 「イタリア野菜でがつつり儲かる推進プロジェクト」

R:¥282_西部基幹アグリセンター-¥268_矢掛アグリセンター-¥営農課¥14_イタリア野菜¥【備中地域みらいづくり支援事業】¥7年度¥最終報告

1 栽培技術体系の確立

(1)夏野菜（イタリアントマト、ナス）



イタリアントマトの栽培



品種比較（サンマルツァーノ系統）



イタリアンナス（ビステッカスペリオール）



ハーブの試作実証

(2) 秋冬野菜

① フェンネルの長期出荷

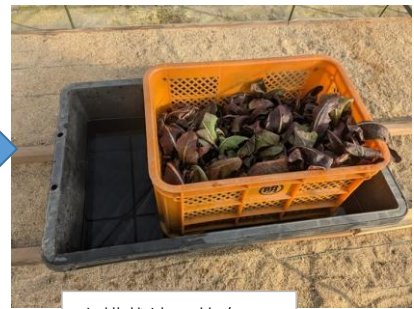


② 新品目の開発

ルッコラ



高級野菜ダルディーボ



水耕栽培で軟白



10日間、暗黒化で軟白処理



完成、出荷

(3) 技術情報収集・・・トキタ種苗(埼玉県 市)



高温期の育苗に有効？



2 マーケティング

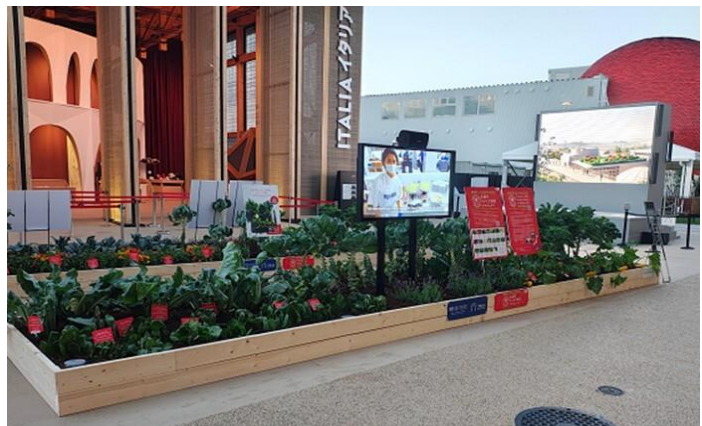
(1)プロモーション・イベント

大阪・関西万博

展示期間：6/5～6/12



イタリア館前に展示されていた
矢掛町で育てたイタリア野菜たちが
帰ってきました



万博イタリアメインエントランスで、矢掛町イタリア野菜プロジェクトをスクリーンで紹介



JAで万博展示用野菜を生産



岡山空港エアポートフェスタ



出張テーブルクロス(岡山市田町 西川テラス)

12月3日



新宿高島屋

1月17日,18日



デパート内で料理講習会

(2)直販強化



SNSの活用



宅急便で直販

(3)地元での販売強化



町内農産物直売所でコーナー設置



総社市「旬感広場」



ナス「ビステッカ」の県内市場出荷

六次化への挑戦

トマトソースづくり



3 生産体制の強化 (1)部会活動



6/25 「イタリア野菜部会設立総会」



夏野菜講習会 4/9, 7/9



(2)「矢掛町テーブルクロス」の開催

2月8日



野菜畑（野菜展示）



収穫体験

太陽の恵みとイタリアとのご縁から生まれた



矢掛町 イタリア野菜 プロジェクト

岡山県矢掛町は、清流と里山の豊かな恵みにあふれた小さな町。
江戸時代には旧山陽道の宿場町として、多くの旅人を豊かな食材でおもてなししてきました。
東京2020オリンピックパラリンピック競技会では、イタリアチームのホストタウンとして、
所沢で合宿中のイタリア選手団に矢掛自慢の野菜を送り、オリジナルイタリア料理として提供。
アスパラガスやズッキーニなどおもてなしの気持ちを込めた野菜の数々は、
イタリア人からも「味が濃い!」「風味が良い!」と大好評を得て、
多くのメダリストたちの胃袋を支えました。こうしたイタリアとのご縁を大切にしながら、
矢掛町では新たな挑戦としてイタリア野菜の作付けを始めました。
瀬戸内の太陽の恵みと山里の豊かな清流で育った、おいしいイタリア野菜をお届けします。

サンマルツァーン
San Marzano



火入れた瞬間に違いがわかる。
瀬戸内の太陽を浴びたトマト。

トマト・ボンジョール
Buongiorno



加熱すると甘み倍増。
型崩れしにくくグリルに最適。

ナス・ビステッカ・スペリオール
Mauvrane Bistecca Superiore



しっとり柔らかい肉質。
油との相性も抜群。

フェンネル
Finocchio



全国のシェフ特望の
肉厚フェンネルができました。

花ズッキーニ
Fiori di Zucca



丸ごとフリットに最適な
花と実の黄金バランス。

ズッキーニ
Zucchini



色よし、艶よし、種も少なく、
身がずっしり詰まっています。

矢掛たまねぎ
Cipolle



備中エリアの集落ぐるみで
手がける自慢のたまねぎ。

赤たまねぎ
Cipolle Rosse



イタリアンに欠かせない
赤たまねぎも、安定品質。

矢掛アスパラガス
Asparagi



露路、ハウスともに瑞々しく、
生でも食べられると評判。

ほたるリゾット
Riso da risotto



ほたるの住む山里の
おいしい水で育ちました。

ラディッキオ・プレコチエ
Radicchio Precoce



リゾットでもサラダでも
本領発揮の冬野菜の代表格。

ルーコラ・セルヴァティカ
Rucola Selvatica



野生種特有の辛味と香ばしさ。
もう普通のルーコラには戻れない。

キザオイキャベツ
Verza



煮込むほどに甘くなる。
煮込んでも煮崩れない。

カーヴォロ・ネーロ
Cavolo Nero



凹凸のしっかりついた肉厚の
葉が、料理人の期待に応えます。

プンタレツァ
Puntarella



鮮度が命の野菜だから、
みんな待ってた国産もの。

カリノケール
Carino Kale



苦味が少なく、
食べやすいケール。

カーマ・ディ・ラード
Cima di Rapa



日本の菜花とは似て非なる
このコン、味の濃さ。

カタローニャ
Catalogna



煮込んでもへこたれない
苦味と滋味がクセになる。

満点リーキ
Porri



太さ、巻き、そして甘み。
すべてにこだわった自信作。

お問い合わせも
お気軽にどうぞ。

「矢掛町イタリア野菜プロジェクト」JA 晴れの国岡山 矢掛アグリセンター内
岡山県小田郡矢掛町小林17-1 / e-italy@outlook.jp

HP



矢掛町イタリア野菜
プロジェクトムービー



デジタル
パンフレット



Instagram



ご注文は
こちら

Nato dal dono del sole e dal legame con l'Italia



Progetto delle Verdure Italiane di Yakage town Okayama, Giappone

La nostra piccola cittadina Yakage è situata nel sud-ovest della prefettura di Okayama, piena di natura e limpidi corsi d'acqua.

Nell'epoca Edo, ospitavamo moltissimi viaggiatori come luogo di sosta, diventando importante soprattutto grazie ai gruppi di signori feudali provenienti da vari comuni in viaggio verso Edo, a cui offrivamo i nostri ottimi prodotti.

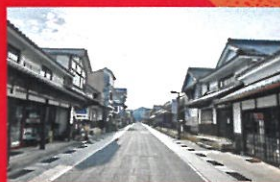
Negli anni recenti, Yakage è riuscita a rinascere attraverso il restauro delle case d'epoca, trasformandole in alberghi, ristoranti, ecc. Questo successo è stato ben accolto dal gruppo Alberghi Diffusi Italia, ma già in origine esisteva una mentalità di ospitalità tra gli abitanti di Yakage.

Per così dire, si è creato un legame con l'Italia; infatti, è diventata una delle città che avrebbero ospitato l'Italia per le Olimpiadi e le Paralimpiadi di Tokyo 2020.

Purtroppo, a causa del Covid, non abbiamo potuto invitare gli atleti italiani, né andare a tifare per loro dal vivo. Ma abbiamo spedito le nostre più fresche verdure agli atleti italiani che soggiornavano nell'alloggio di Tokorozawa, Saitama, e abbiamo preparato per loro piatti tipici fatti utilizzando i nostri asparagi, cipolle, zucchine, ecc., come risotto, frittata e crema. Siamo riusciti a soddisfare gli atleti italiani.

Dopo le Olimpiadi e le Paralimpiadi di Tokyo, come parte di un progetto "Legacy", abbiamo iniziato a coltivare verdure italiane. Fortunatamente, il clima di Yakage, dove c'è sempre il sole e fa meno freddo, è molto simile a quello mediterraneo, pertanto le verdure italiane crescono bene.

Speriamo che siano di vostro gradimento.



YAKAGE TOWN



Contatti : JA Harenokuni Okayama, Yakage Agri-Center

Email : e-italy@outlook.jp

Indirizzo : 17-1 Obayashi, Yakagecho, Odagun, Okayama

主催：JA 晴れの国岡山 矢掛アグリセンター 共催：矢掛町 協力：公益財団法人 日伊協会

第2回

岡山県矢掛町
イタリア野菜プロジェクト

テーブルCROSS

野菜を「育てる」生産者と、料理を「作る」シェフ
そして料理を「味わう」人たちが
つながる(CROSSする)
体験型イベント開催



2026年 2月7日(土) - 8日(日)

400年の歴史 江戸時代の宿場町に泊まり、
イタリア野菜の収穫体験をし、
名店シェフの出張料理を味わい、シンポジウムに参加する。
矢掛町イタリア野菜の魅力をまるごと体感する旅！

岡山県

矢掛町



矢掛町
観光PV



岡山県南西部に位置する矢掛町は、江戸時代には宿場町として栄え、豊かな食材で旅人をもてなしてきました。近年は古民家再生による店舗や宿泊施設により当時の街並みを取り戻し、日本初のアルベルゴ・ディフーズとして認定された町でもあります。東京2020オリンピックパラリンピック競技会では、イタリアチームのホストタウンとして、所沢で合宿中のイタリア選手団に矢掛自慢の野菜を送り、選手たちから大好評を得ました。こうしたご縁から、新たな挑戦として作付けを始めたイタリア野菜は、太陽と清流の恵みを味方につけ、早くも全国のシェフの皆様にご愛用いただいています。その美味しさを多くの方に直接お伝えするために、昨年初めて開催した交流体験型イベント「テーブルCROSS」。今年も、さらにパワーアップして開催します。矢掛町イタリア野菜の力強く優しい味わいの理由を、ぜひ実際に足を運んで見つけに来てください。

イタリアンの名店シェフたちが集結

旬のイタリア冬野菜で本場の郷土料理を再現。
シェフの料理を間近で見て、味わいます。

使用野菜(予定)：カーヴォロ・ネーロ、フェネル、リーキ、チーマ・ディ・ラーバ、ラディッキオ他



ラ・セツテ
(広島市中区)

北村 英紀シェフ



トラットリア・デッラ・
ランテルナ・マジカ
(東京 品川区)

三浦 慶文シェフ



ボンタ・イタリア
(東京 渋谷区)

ジョヴァンニ・
カパンネッリ氏



イタリア家庭料理
研究家

山中 律子氏

ツアー日程 (1泊2日)

※最小催行人数20名

2月7日(土)

13:00 岡山駅 出発 → 14:30 矢掛町 到着・矢掛町街並み散策 (ガイド付き)

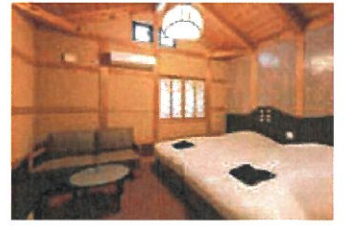
→ 17:30 陣内秀信先生を囲んで座談会 (やかげ一譚)

2月8日(日)

9:00 朝市 (希望者のみ) → 10:00 収穫体験 (イタリア野菜畑)

→ 11:00 イベント参加・マルシェ (JA矢掛アグリセンター) → 13:15 大通寺拝観

→ 14:30 矢掛町出発 → 16:00 岡山駅着 解散



宿泊場所
やかげ一譚



ツアー代金 ¥29,900～¥30,400

(2～4名1室ご利用時の1名様料金・1名1室ご利用ご希望の方はお問い合わせください)

【ツアー代金に含まれるもの】 2日間のバス料金+宿泊料金 (1泊朝食付)+イベント参加費

★オプション★ 事前申し込みが必要となります。「やかげ一譚」での夕食:5,500円 (現地払い)

※東京駅～岡山駅間の手配なども承りますのでご相談ください。

陣内秀信先生を囲んで座談会

2月7日(土) 17:30～「やかげ一譚 本館」にて



陣内秀信氏
法政大学 名誉教授

イタリア建築・都市史の第一人者で、日本の都市形成や歴史に関する講演や著書も多い陣内秀信先生を囲み、イタリアと矢掛町についての座談会を開催します。

募集型企画旅行条件書(要旨)

お申し込みの際は、別途交付する詳細旅行条件書をお受け取りになり十分にお読みください。

1)募集型企画旅行契約 (1)この旅行は、株式会社リョービツアーズ(以下「当社」といいます)が旅行を企画して実施するものであり、この旅行に参加されるお客様は、当社と募集型企画旅行契約(以下「旅行契約」といいます)を締結することになります。

(2)旅行契約の内容・条件は、パンフレットに記載されている条件のほか、別途お渡しする旅行条件書、出発前にお渡しする確定書面(最終旅行日程表)及び当社旅行業約款募集型企画旅行契約の部(以下「当社約款」といいます)によりします。

2)旅行の申込みと契約の成立時期 (1)所定の旅行申込書(以下「申込書」といいます)に所定事項を記入の上、下記の申込金を添えてお申込みいただきます。お客様との契約は、当社及び当社の受託旅行業者(以下「当社」といいます)が契約の締結を承諾し、申込金を受理した時に成立します。

(2)当社は、電話、郵便、ファクシミリその他の通信手段による旅行契約の予約を受け付けます。この場合、予約の時点で契約は成立しておらず、お客様は、当社が予約を承諾した日の翌日から起算して3日以内に申込書と申込金を提出していただきます(受付は、当社らの営業時間内とし、営業時間終了後に着信したファクシミリ、電子メール等は、翌営業日の受付となります)。この期間内に申込金のお支払いがない場合は、当社は、予約がなかったものとして取り扱います。

3)申込金	旅行代金 【おひとり】	3万円 未満	3万円以上 6万円未満	6万円以上 10万円未満	10万円以上 15万円未満	15万円 以上
お申込金	6,000円	12,000円	20,000円	30,000円	旅行代金×20%	

3)旅行代金の適用及びお支払い期限 (1)特に注釈のない限り、満12歳以上の方はおとな旅行代金、満3歳以上12歳未満の方は子ども旅行代金となります。

(2)旅行代金(申込金を差し引いた残額)は、旅行開始日の前日から起算してさかのぼって14日前までに全額お支払いいただきます。ただし、旅行開始日の前日から起算してさかのぼって13日前以降にお申込みされた場合は、お申込時に全額お支払いいただきます。

4)旅行代金に含まれるもの 旅行代金には、各コース毎に記載された、交通費、宿泊費、食事費、消費税等の諸税、サービス料金、国内線旅客施設使用料(対象空港利用の場合のみ)及び特に明示したその他の費用等が含まれます。

5)旅行代金に含まれないもの コースに含まれない交通費等の諸費用、別途料金のオプションツアー、超過手荷物料金及び個人的性質の諸費用(電話代・飲食代等)などは含まれません。

6)取消料 お申し込み後、お客様のご都合により取消になる場合、及び旅行代金が所定の期日までに入金が無く当社がお申し込みをお断りした場合は、お一人につき次の料率で取消料(あるいは違約料)をいただきます。なお、複数人数が参加で、一部の方がキャンセルの場合は、ご参加のお客様からは1室ご利用人数の変更に対する差額代金を頂きます。

取消日	2)1日前 まで	20)日前 ～3)日前	7)日前 ～2)日前	旅行開始日 の前日	旅行開始日 当日	旅行開始日 または 到着日の 翌日
取消料	無料	旅行代金の 20%	旅行代金の 30%	旅行代金の 40%	旅行代金の 50%	旅行代金の 100%

7)添乗業務 当旅行商品に添乗員は同行いたしません。

8)特別補償 特別補償規程の定めるところにより、お客様が被った一定の損害についてあらかじめ定める額の補償金及び見舞金をお支払いいたします。

9)国内旅行傷害保険への加入 ご旅行中、病気、けがをした場合、多額の治療費、移送費がかかることがあります。また、事故の場合、加害者への賠償金請求や賠償金の回収が大変困難なのが実情です。これらの治療費、移送費、また死亡・後遺障害等を担保するため、お客様ご自身で十分な額の国内旅行傷害保険に加入することをお勧めします。詳細は、お申込み窓口の係員にお問い合わせください。

10)基準日 この旅行条件は、2024年10月1日を基準日としています。又、旅行代金は、2024年10月1日現在の有効な運賃・基準として算出しています。

11)個人情報の取り扱いについて(重要) 当社及び受託販売欄に記載された取扱旅行会社は、旅行申込みの際に提出された申込書に記載された個人情報について、お客様との間の連絡のために利用させていただくほか、お客様がお申込みいただいた旅行において運送・宿泊機関等(主要なものについては各コース等に記載されています)の提供するサービスの手配及びそれらのサービスの受領のための手続きに必要な範囲内で利用させていただきます。※このほか、当社及び取扱旅行会社では、(1)当社、取扱旅行会社及びこれらと提携する企業の商品やサービス、キャンペーンのご案内、(2)旅行参加後のご意見やご感想の提供のお願い、(3)アンケートのお願い、(4)特典サービスの提供、(5)統計資料の作成に、お客様の個人情報を利用させていただくことがあります。

お知らせ

旅行代金には消費税を含んでおります。

天候及びその他の事由により、旅行催行または旅行開始後の継続催行が不可能となった場合、やむを得ず旅行中止をすることがありますのであらかじめご了承ください。なお、その際の旅行代金の精算は、次のとおりです。

1)旅行開始前 旅行代金全額払い戻し。
2)旅行開始後 未旅行区間に関する旅行代金全額を払い戻し。(欠航の場合は該当区間の包括旅行割引運賃)

なお、お客様のお申し出による代替送迎手段等、諸手配を行う場合の必要諸費用は、お客様ご負担となりますので、悪しからずご了承ください。

ツアーのお申込み・お問い合わせ

■旅行企画・実施



リョービツアーズ

観光庁長官登録旅行業第163号 一般社団法人
日本旅行業協会(UATA)会員
旅行業務取扱管理者:坂田 明子

ボンド保証会員

TEL: 03-6722-6031 **Tutta Italia**

FAX: 03-6722-6032 MAIL: info@tutta-italia.com

ホームページ: https://www.tutta-italia.com

〒107-0052 東京都港区赤坂5丁目2-33 Isal Akasaka

営業時間:月～金曜日 10:30～18:00